

MENU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE BOUCHE/APPETIZER

Cromesquis de poireaux fondants, crème d'Isigny et caviar Baeri
Leeks cromesquis, Isigny cream and Baeri caviar

ENTRÉES/STARTERS

Crudo de Saint-Jacques, huile vanillée et citron confit
Raw scallops, vanilla oil and candied lemon

Terrine de foie gras au cœur de magret fumé, poire pochée au vin rouge et épices douces
Foie gras terrine with smoked duck breast, poached pear in red wine and mild spices

PLAT/MAIN COURSES

Caille rôtie à la farce fine de saucisse, châtaignes et raisins
Roasted quail stuffed with sausage, chestnuts and grapes

FROMAGE/CHEESE

Rocamadour crémeux parfumé à la truffe et aux noisettes torréfiées
Creamy Rocamadour cheese flavoured with truffles and roasted hazelnuts

PRÉ-DESSERT/PRE-DESSERT

Granité au champagne, crème légère d'Isigny
Champagne granita, light Isigny cream

DESSERT/DESSERT

Mont blanc revisité, marrons glacés, vanille et crème chantilly
Mont Blanc revisited, candied chestnuts, vanilla and whipped cream